

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 20. — Cl. 4.

N° 856.964



**Enveloppe protectrice, utilisable comme dispositif d'appui pour la coupe en tranches de fromages et autres produits analogues, de forme oblongue.**

Société dite : SOCIETA ANONIMA EGIDIO GALBANI résidant en Italie.

Demandé le 28 juin 1939, à 14<sup>h</sup> 36<sup>m</sup>, à Paris.

Délivré le 1<sup>er</sup> avril 1940. — Publié le 19 août 1940.

(Demande de brevet déposée en Italie le 1<sup>er</sup> juillet 1938. — Déclaration du déposant.)

La présente invention se réfère à une enveloppe pour fromages, ou autres produits alimentaires analogues, de forme oblongue. Cette enveloppe, outre qu'elle protège le produit qu'elle renferme de tout contact ou influence externe, peut servir comme dispositif d'appui pour la coupe en tranches du produit, en vue de permettre de régler l'épaisseur des tranches et de guider le couteau qui doit effectuer la coupe.

Ladite enveloppe est formée par une boîte à paroi résistante, par exemple en carton ou autre matière appropriée, ayant la forme du fromage ou autre produit alimentaire à protéger. Elle est ouverte à ses deux extrémités et des dimensions telles qu'elle adhère parfaitement audit fromage, en permettant toutefois un déplacement facile dans le sens de la longueur. Le dispositif est complété d'une part par un organe pouvant pénétrer dans l'enveloppe de manière à faire fonction de couvercle pendant la conservation du fromage et à servir, au contraire, de piston pour pousser le fromage en avant lorsque celui-ci doit être coupé en tranches ; et d'autre part enfin par un couvercle qui peut être appliqué sur la face avant de l'enveloppe. Pour couper en tranches le fromage ou autres produits de ce

genre, il suffit d'enlever le couvercle antérieur et, en se servant du piston, de faire glisser longitudinalement le fromage jusqu'à le faire saillir hors de l'enveloppe de la quantité correspondant à l'épaisseur de la tranche à couper. En guidant le couteau sur le bord de la boîte, on peut obtenir une coupe bien nette et régulière de la tranche.

Un mode d'exécution de l'invention est représenté à titre d'exemple au dessin annexé dans lequel :

La figure 1 est une coupe longitudinale de l'enveloppe fermée, contenant le fromage encore complet ;

La figure 2 représente l'ensemble en question, partie en vue arrière et partie en section transversale suivant la ligne  $x-x$  de la figure 1 ;

La figure 3 est une vue par devant du même ensemble ;

La figure 4 montre, en coupe longitudinale, le fromage poussé en avant dans l'enveloppe, pour la coupe d'une tranche ;

La figure 5 est une coupe longitudinale de la tranche coupée ;

La figure 6 est une coupe longitudinale du couvercle antérieur ;

Enfin la figure 7 est une vue extérieure longitudinale de l'enveloppe fermée par son

**Prix du fascicule : 10 francs.**

couvercle, dans laquelle le fromage est mis sur le marché.

Sur les dessins : 1 est le fromage, de forme oblongue ; 2 est l'enveloppe en carton ou matière similaire, dans laquelle le fromage est renfermé ; 3 est une chemise, constitué par exemple par une feuille d'étain, appliquée sur l'enveloppe ; 4 est un organe s'adaptant dans l'enveloppe 2 de manière à fonctionner soit comme couvercle arrière pendant la conservation du fromage, soit comme piston lorsque le fromage doit être déplacé en avant pour la coupe d'une tranche 5 ; en 6 est indiqué le couvercle antérieur, constitué par un disque de papier transparent 7, appliqué sur un bord 8 de carton ou matière similaire, permettant de voir de dehors le fromage qui est contenu dans l'enveloppe.

Il va sans dire que les détails de construction des diverses parties de l'enveloppe peuvent être différents de ceux qui sont représentés sur le dessin, tout en restant dans le domaine de l'invention. Il est clair aussi que le fromage et l'enveloppe, au lieu d'avoir une forme cylindrique, peuvent avoir une forme parallélépipédique, prismatique, etc.

#### RÉSUMÉ.

Enveloppe protectrice, utilisable comme dispositif d'appui pour la coupe en tranches,

pour fromages ou autres produits analogues de forme oblongue, caractérisée par le fait qu'elle est formée : d'une boîte à paroi résistante, par exemple de carton ou autre matière appropriée, cette boîte ayant la même forme que le fromage qu'elle renferme et étant ouverte aux extrémités et de dimensions telles qu'elle s'applique parfaitement sur le fromage, en permettant toutefois un déplacement facile dans le sens de la longueur ; d'un organe susceptible de s'introduire dans l'enveloppe en formant couvercle pendant la conservation du fromage de piston pour pousser le fromage en avant lorsque celui-ci doit être coupé en tranches ; et enfin, d'un couvercle qui peut être appliqué sur la boîte du côté antérieur : la coupe en tranches du fromage contenu dans ladite enveloppe s'effectuant en guidant le couteau sur le bord antérieur de la boîte libérée du couvercle antérieur, après avoir poussé, par l'entremise du piston arrière, le fromage en avant jusqu'à le faire saillir hors de la boîte d'une quantité correspondant à l'épaisseur de la tranche désirée.

Société dite :

SOCIETA ANONIMA EGIDIO GALBANI.

Par procuration :

P. REGIMBRAN.

N.º 856.804

Société dite :  
Société Anonyme Egido Galbani

Pi. unique

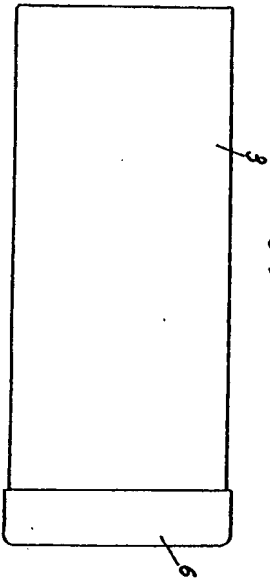


Fig. 7.

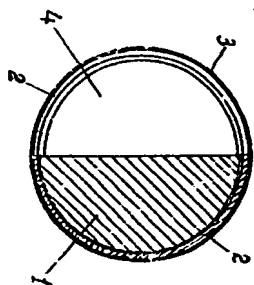


Fig. 8.

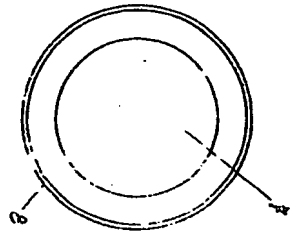


Fig. 3.

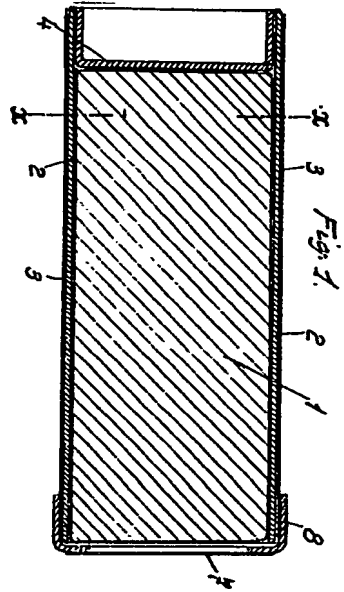


Fig. 1.

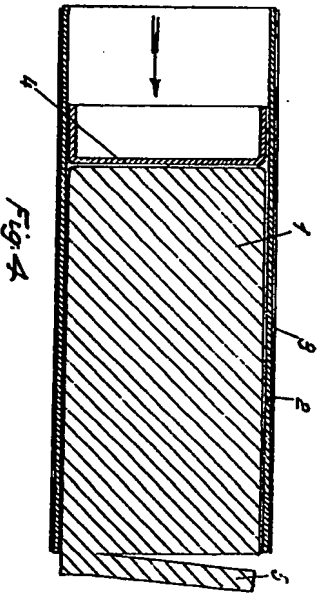


Fig. 4.

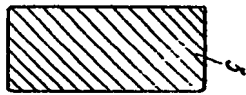


Fig. 5.

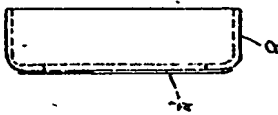
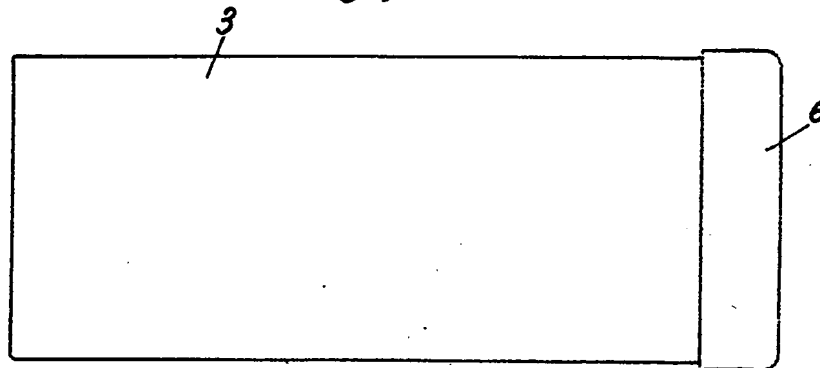
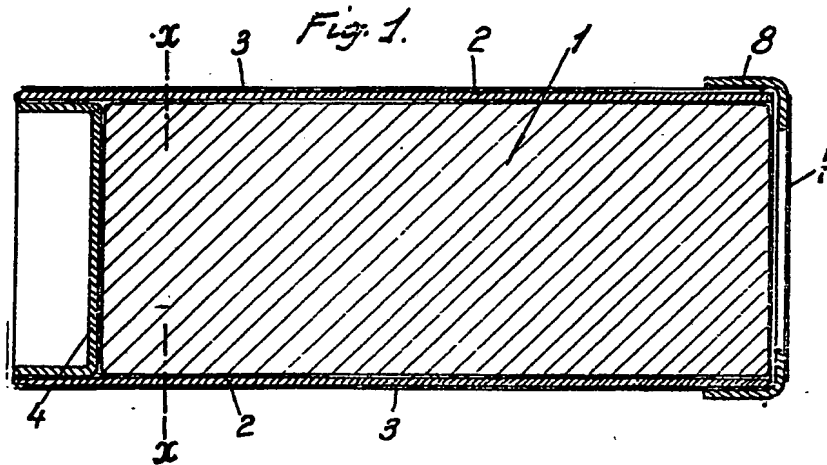


Fig. 6.

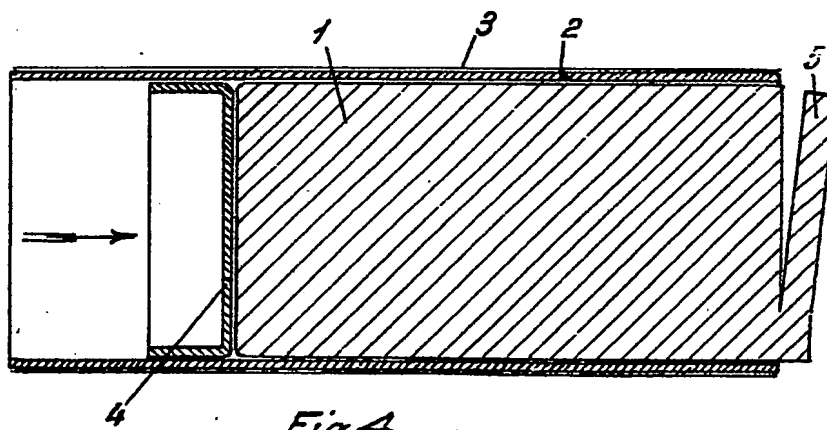
*Fig. 7.*



*Fig. 1.*



*Fig. 4.*



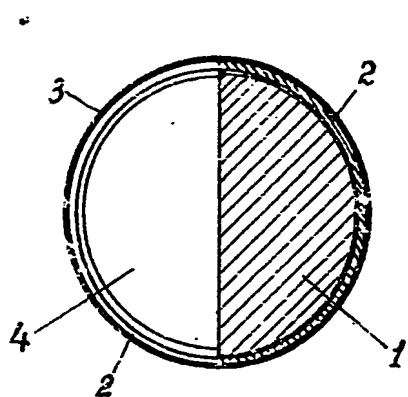


Fig. 2.

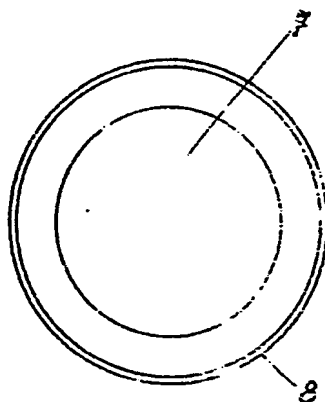


Fig. 3.

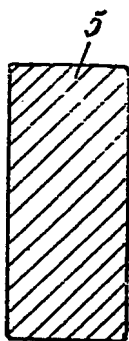


Fig. 5.

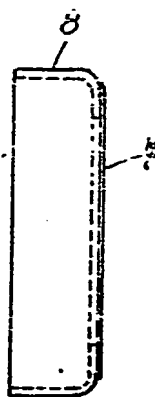


Fig. 6.